

# LA RICETTA DEI CANESTRELLI VAIESI

Ricerca a cura dell'Università della Terza Età di Sant'Antonino

## Ingredienti:

1 /1,200 Kg. farina ca.

6 uova intere

600 gr. zucchero

Scorza grattugiata di 4-5 limoni <sup>1)</sup>

500 gr. burro <sup>2)</sup>

2 bustine di lievito

1 pizzico di sale

½ bicchiere olio di oliva



<sup>1)</sup> A seconda della grandezza

<sup>2)</sup> Preventivamente ammorbidito a bassa temperatura

## Varianti:

Una manciata di farina gialla

Una bustina di vanillina

Un cucchiaino di bicarbonato e un po' di *Cremor tartaro* al posto del lievito.

**Curiosità:** Il *Cremor tartaro* è fondamentale per la preparazione dei lievitati destinati agli intolleranti al lievito; è anche adatto ai vegetariani/vegani perché il lievito chimico contiene spesso uno stabilizzante, l'E470a, che può provenire da bovini o da suini. Il *Cremor tartaro*, inoltre, conferisce una morbidezza maggiore ai lievitati e li fa “gonfiare” senza appesantirli.

## Esecuzione:

Sciogliere il burro in una pentola a fuoco lento e mescolare, lontano dal fuoco, lo zucchero, le uova, le bucce di limone (solo la parte gialla) e la farina. Aggiungere il lievito e l'olio, mescolare. Lasciare riposare per 12 ore. Scaldare, possibilmente su una stufa a legna, l'apposito stampo a tenaglia per la cottura dei canestrelli e sistemare le palline di impasto, chiudere lo stampo e cuocere avendo cura di regolare la cottura su entrambi i lati. Un tempo ungevano lo stampo con una penna di gallina e l'olio tra una carica e l'altra.